

ガンガン
いきたい

下手なソアーヴェは要らない！！最強のコストパフォーマンス アルファ ゼータ



アルファ ゼータは、マスター オブ ワインの一人であるデイビッド グリーブ(写真)と、ニュージーランド出身の醸造家マット トムソンが、良い品質と良い価格を両立したワインを提供したいとの思いから、1999 年に立ち上げたブランドです。ワインは、二つのカンティーナの葡萄を使い分けていて、コルヴィーナやヴァルポリチェッラはヴェローナ近郊のカンティーナ ヴァルパンテーナの農協のものを使用(赤 80%、白 20%)。また、ガルガネーガやソアーヴェは、同じ傘下のカンティーナ モンテフォルテの葡萄を使用しています(白90%、赤10%)。マット トムソンは、常駐し、多くの仕事をします。収穫時には二つのカンティーナの畑をじっと見ていて、良い葡萄を選んでいきます。どちらも60%は斜面の畑からの葡萄です。醸造もマット トムソンが行います。白ワインは、カンティーナに運んですぐ冷やします。他よりも低い 12℃まで冷やしてから醸造します。その結果、デリケートでファインなワインとなります。ワインにリッチさを与えるため、シュール リを行います。設備を全てレンタルでまかなうことで、生産コストを下げています。さらに、収穫量の制限や選摘みにより完熟した葡萄を収穫させるなど、葡萄の栽培にも指導していることも、アルファ ゼータの品質を高めています。農夫達とは、品質の高い葡萄を造れば必ず買い取ってくれるという、信頼関係を築き上げています。



「よく熟した白桃を思わせる香り、生き生きとしてフレッシュ。かすかにバニラの香りが感じられる。リッチでドライな口当たり。心地よい果実味を感じるフィニッシュ。非常にクリーンで良くバランスがとれている。」(デイビッド グリーブMWのコメント/以下同様)。
[全てスクリュエキャップ仕様]

ジ ガルガネーガ 旧価格¥1,260(本体価格¥1,200)
I-540 2008 "G" Garganega **【新価格】 ¥1,155**(本体価格¥1,100)

《白》【辛口】等級:I.G.T.プロヴィンチャ ディ ヴェローナ 生産者:アルファ ゼータ 葡萄品種:ガルガネーガ
収穫はすべて手摘みで行われ、除梗、破碎してプレスします。果汁はすぐに冷却され、自然に落ち着かせます。4ヶ月間シュール リを行います。ソアーヴェに引けをとらない品質です。

「よく熟した白桃を思わせる香り、生き生きとしてフレッシュ。かすかにバニラの香りが感じられる。リッチでドライな口当たり。心地よい果実味を感じるフィニッシュ。非常にクリーンで良くバランスがとれている。」(デイビッド グリーブMWのコメント/以下同様)。

エッセ ソアーヴェ 旧価格¥1,365(本体価格¥1,300)
I-541 2008 "S" Soave **【新価格】 ¥1,260**(本体価格¥1,200)

《白》【辛口】等級:D.O.C. 生産者:アルファ ゼータ 葡萄品種:ガルガネーガ(75%)、トレツビアーノ ディ ソアーヴェ(25%)
ガルガネーガは丘の斜面に位置する畑からの葡萄です。トレツビアーノ ディ ソアーヴェはより香りが立つように、2~3 週間ガルガネーガより早く収穫しました。はすべて手摘みで行われ、除梗、破碎してプレスします。4ヶ月間シュール リを行います。

「心地よい花の香りとアーモンドのような香り。口に含むとさわやか、フィニッシュには白い花やアーモンドのフレイヴァーを感じる。おそらくガルガネーガよりもミネラリーだが、十分な酸があり、長い余韻が感じられる。」

チ シャルドネ 旧価格¥1,575(本体価格¥1,500)
I-542 2008 "C" Chardonnay **【新価格】 ¥1,470**(本体価格¥1,400)

《白》【辛口】等級:I.G.T.ヴェネト 生産者:アルファ ゼータ 葡萄品種:シャルドネ 発酵:オーク樽 50%
葡萄畑はヴェローナ郊外の丘にあります。全体の 50%をオーク樽で発酵させ、ワインに複雑さを与えるため、30%だけマロラクティック醗酵させます。ブレンドしてから6ヶ月間澱とともに寝かせ、さらに複雑さを出します。

「メロンを思わせるクリーミーな香り、クリーン、熟して集約があるが、非常に生き生きと力強い。口に含むと、熟したメロンと共にクリーミーさをわずかに感じるが、非常にしっかりとした酸があり、わずかなオークが口の中にリッチさを感じさせる。しかし、フィニッシュは生き生きとしてフレッシュ。」

チ コルヴィーナ 旧価格¥1,260(本体価格¥1,200)
I-543 2008 "C" Corvina **【新価格】 ¥1,155**(本体価格¥1,100)

《赤》【ミディアムボディ】等級:I.G.T.ヴェロネーゼ 生産者:アルファ ゼータ 葡萄品種:コルヴィーナ 熟成:オークの大樽6ヶ月間
発酵の初期段階に抽出を良くするために自動的に毎時間、ポンピングオーバーを行っています。最初の7日間、ワインは果皮と接触させておきます。発酵温度は最高で30℃、マロラクティック発酵はオークの大樽で行い、その後さらに6ヶ月間熟成させます。ワインに使われる葡萄はたいへんな労力をかけて育てられているため、ワインの風味、個性を失わないようフィルターはかけません。

「輝きのあるルビー。熟したチェリー、そしてかすかにプラムの香り。スモーキーさも感じられる。口に含むと、ダークチェリー、かすかなオークのフレイヴァーがあり、中間でほどよいポリウムが感じられる。しかし、フィニッシュはキレがよく、果実味を感じるフレッシュな余韻がある。」

ヴ ヴァルポリチェッラ 旧価格¥1,575(本体価格¥1,500)
I-544 2008 "V" Valpolicella **【新価格】 ¥1,470**(本体価格¥1,400)

《赤》【フルボディ】等級:D.O.C. 生産者:アルファ ゼータ 葡萄品種:コルヴィーナ (70%)、ロンディネツラ(20%)、コルヴィノーネ(10%)
収穫された葡萄を除梗、破碎し赤ワイン用のステンレス発酵タンクに入れます。最初の7日間、マストを果皮と接触させておきます。発酵温度は最高で30℃、マロラクティック発酵もステンレスタンクで行います。

「輝きのある濃いルビー。コルヴィーナに感じたレッドチェリーやダークチェリーと言うよりもサワーチェリーの香りがこのヴァルポリチェッラに感じる。非常にフレッシュで生き生きとしていて、まるでチェリー・ジャムのような。口に含むとサワーチェリーのフレイヴァーが広がる。こなれたタンニン、フィニッシュまでフレイヴァーが続き、フレッシュな後味。とても新鮮でフレッシュなワイン。少し冷やして飲むと美味しい。」